

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

trywine - Newsletter 5 - November 2020



trywine

Sali

Ich hoffe es geht Dir gut in dieser doch eher verrückten Zeit. Ich selber hatte einige intensive Monate hinter mir mit Lernen und Prüfungen und einer langen Reise mit meiner Frau Nicole.

"wo und warum ist Chasselas so erfolgreich in der Schweiz?" - mit dieser Fragestellung begann meine Wiederholungs-Prüfung am 21. September 2020 in Geisenheim für das Modul 3 für das Weinakademiker Diplom. Ich hatte gute fünf Minuten gebraucht, bis ich die Frage verdaut hatte und sicher war, dass die Weinakademie diese Frage ernst gemeint hatte. Ist Chasselas wirklich erfolgreich in der Schweiz? Zumindest war dies mein erster Gedanke, mein zweiter war dann, natürlich ja!! In der Deutschschweiz ist uns das viel zu wenig bewusst. Immerhin ist es die meistangebaute Weisswein-Rebsorte in der Schweiz und die zweitmeist angebaute Rebsorte insgesamt (knapp hinter dem Blauburgunder bzw. Pinot Noir). In der Westschweiz dominiert der Anbau dieser

eher geschmacksneutralen Traube aber definitiv. Wer kennt nicht die wunderschönen Weingebiete am Genfersee, z.B. das Lavaux, die voll von dieser Traube sind. Wir sind in der Deutschschweiz definitiv aromaintensivere Weine gewohnt, Chasselas trinken wir vor allem als Fendant zu Käsefondue oder wenn wir selber in der Westschweiz sind, dann kommen wir an Chasselas nicht vorbei. Was aber viele nicht wissen, gute Chasselas Weine aus grossen Lagen reifen sensationell. Für mich persönlich gilt, ab 10 Jahren beginnt die Musik zu spielen. Ich hatte kürzlich einige sehr alte Jahrgänge gefunden, gekauft und genossen!

DEZALEY Clos des Moines 1980



Der Wein

Das Abenteuer begann bereits beim Öffnen. Ich hatte selbstverständlich eine sogenannte "Hebamme" (einen Zangenkorkzieher) zur Hand um Korke sehr alter Weine fehlerfrei aus der Flasche ziehen zu können. Dieses Unterfangen gelang aber nur bedingt, beim kleinsten Druck ging der Kork in die Flasche rein statt raus. Irgendwie hatte ich es dann trotzdem geschafft. Danach kam nur noch Begeisterung auf!!!

Ich habe ihn auf Vivino folgendermaßen beschrieben: ***"Was Chasselas alles kann! 40 Jahre! Mittleres Goldgelb! Intensive***

Aromen von gerösteten Haselnüssen, leichte Caramel Noten, durchaus komplex, sehr cremig gleichzeitig nach Rauch schmeckend. Immer noch eine präsenze, mittlere Säure, kaum noch Fruchtaromen. Der Wein wirkt vollmundig. Sehr langer, kaum enden wollender Abgang mit Klängen von Honignüssen und Toffee!»

Klar hatte der Wein nicht mehr die Frische und Säure wie ein junger Wein, aber eine Vielschichtigkeit in den Aromen die überrascht und begeistert.

Weitere Weine

In der Zwischenzeit hatte ich noch von der gleichen Lage den 1989er probiert. Den musste ich allerdings karaffieren, weil diesmal der Kork bei der ersten Berührung in der Flasche verschwand. In der Karaffe hatte ich das Gefühl durchsichtiges Gold zu sehen. Qualitativ hat mich dieser Jahrgang dann aber nicht mehr so überzeugt wie der neun Jahre ältere Wein. Aktuell warten noch die Jahrgänge 1999 und 2002 auf mich. Mindestens mit dem Korke werden ich dann keine Probleme haben da die Westschweiz seit ca. 25 Jahren begonnen hatte, ihre Weine mit Drehverschlüssen zu versehen.

Fazit

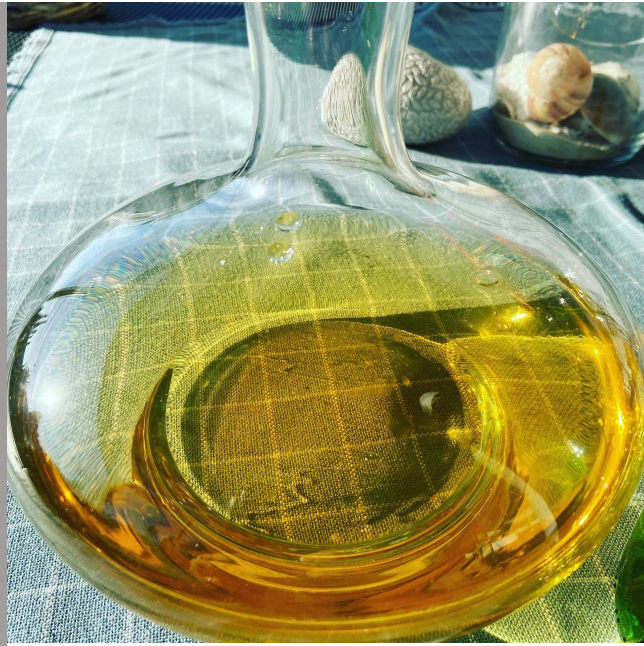
Ich kann Dir nur empfehlen, wenn Du die Gelegenheit hast, einen gereiften Chasselas zu probieren. Achte auf die Lage, meines Wissens sollte es schon ein Grand Cru (z.B. Dezaley) sein. Schreck bitte nicht vor Drehverschlüssen zurück, dies hat auf die Qualität definitiv keinen Einfluss!

Zum Schluss

Übrigens, das Resultat der Prüfung vom 21. September war positiv, knapp zwar, aber bestanden ist bestanden. Mit der Chasselas Frage hatte ich aber kaum gepunktet, es war die am schlechtesten beantwortete Frage von mir. Mittlerweile habe ich auch die Prüfungen für das Modul 4 abgelegt und warte gespannt auf die Resultate.

Bis zum nächsten Mal wünsche ich Dir eine gute Zeit, Gesundheit und viele gute Weine.

Markus



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*